



# TABLE 2

## VERS UNE RENCONTRE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX

Cet atelier avait pour objectif de présenter les principales caractéristiques de la demande des collectivités (type de produits, gammes, prix, caractère wallon, caractère bio), des caractéristiques de l'offre des producteurs signataires du Green Deal (production, distribution, perspectives), de la plateforme en ligne « Le Clic Local », ainsi que d'identifier ensemble les leviers et freins à un approvisionnement local.

### L'OFFRE ET LA DEMANDE EN PRODUITS ALIMENTAIRES EN QUELQUES CHIFFRES

Les cantines et les producteurs signataires du Green Deal ont émis la demande de pouvoir quantifier et caractériser l'offre des producteurs et la demande des cantines en produits alimentaires, afin de mieux les faire se rencontrer. L'équipe de Manger Demain a donc réalisé une enquête auprès de 53 cantines, 4 sociétés de catering et 114 producteurs, dont voici les principaux résultats :

### CARACTERISATION DE LA DEMANDE

#### *Pommes de terre :*



- ✓ 4ème gamme la plus demandée (pommes de terre épluchées, lavées et coupées sous-vide).
- ✓ Frites plus utilisées dans les cantines autonomes.
- ✓ Pommes de terre fraîches plus souvent utilisées par les cuisines centrales

### **Fruits et légumes :**



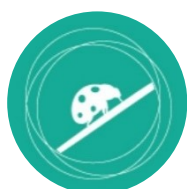
- ✓ 2 fois plus de pommes que de poires
- ✓ Les cantines utilisent 54% de légumes surgelés
- ✓ Les cuisines centrales utilisent 47% de légumes frais
- ✓ En surgelé : haricots, brocolis et choux-fleurs
- ✓ En frais : tomates, salades et verdure, concombres

### **Viande (Volailles, porc, bœuf et mélange de viande)**



- ✓ Dans les cantines, prépondérance des volailles et mélange de viandes
- ✓ Dans les cuisines centrales prépondérance de porc et bœuf
- ✓ Les produits les plus populaires sont les morceaux les moins nobles : haché, carbonade, cuisses et blancs de poulet. Ce sont aussi les morceaux les moins chers
- ✓ 90% de la viande est fraîche

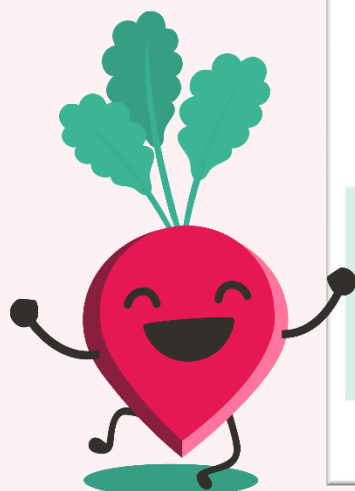
### **Provenance des produits (bio/local)**



- ✓ ¼ des cantines peuvent donner une information sur la provenance de leurs produits. Les produits les plus wallons sont les pommes et les poires, les produits viandoux et les pommes de terre.
- ✓ A peine 28% des cantines peuvent dire si les produits sont bio
- ✓ Produits les plus souvent bio : pommes, poires, légumes et œufs
- ✓ Produits les moins souvent bio : pommes de terre, produits viandoux et produits laitiers
- ✓ Produits à la fois bio et wallons : 5% des produits

Les fiches synthèse sont désormais disponibles sur le portail Manger Demain

[Cliquez ici](#)



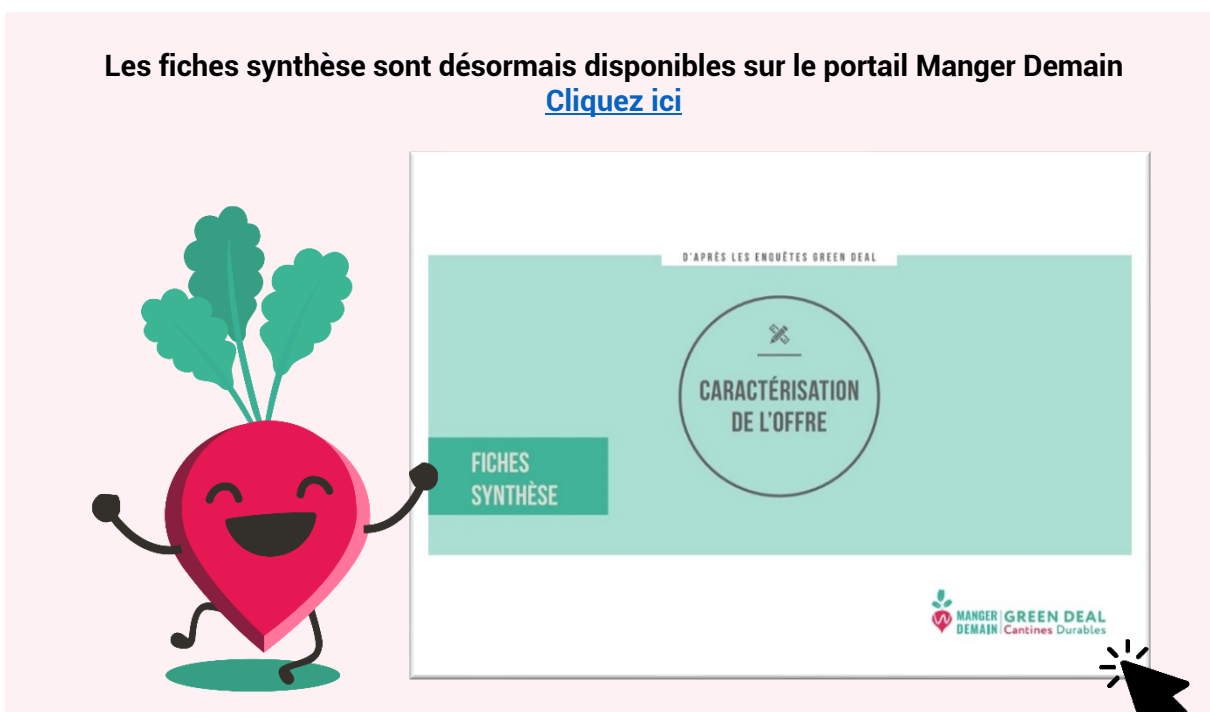
## CARACTERISATION DE L'OFFRE

---

- ✓ Offre diversifiée avec plus de 390 produits dont 65% des produits ont au moins un label (bio pour moitié). Les signataires du Green Deal surreprésentent le secteur bio
- ✓ Filière bio : porc, œufs, fruits et légumes
- ✓ Les  $\frac{3}{4}$  des répondants ont un canal de commercialisation direct (vente à la ferme, paniers) ou en circuit court avec au maximum un intermédiaire tel qu'épicerie ou coopérative
- ✓ 82% des répondants effectuent des livraisons, le plus souvent entre 15 et 50 kilomètres, soit 1h de trajet aller-retour
- ✓ Offre des producteurs bien calibrée pour répondre à des petites structures. Intéressant de se regrouper pour répondre à la demande des cuisines de collectivité (appro régulier, transformation, gamme de produits plus diversifiée, et service clients)

Les fiches synthèse sont désormais disponibles sur le portail Manger Demain

[Cliquez ici](#)



## MATCHING DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE

### PLATEFORME LE CLIC LOCAL :

---

Il s'agit d'une base de données des producteurs et acheteurs professionnels développée par l'APAQ-W : données digitales de vendeurs professionnels, référencement gratuit avec affichage des conditions et services, permettant aux acheteurs de préciser les attentes. Cette plateforme possède une rubrique petites annonces : zoom plus saisonnier sur une offre ou un acheteur qui aurait un besoin particulier.

Perspectives : Faire un outil plus moderne et plus interactif avec davantage d'informations, articles de communication, préciser l'ensemble des formations, développer une newsletter,

développer des réseaux sociaux dédiés à cette plateforme, stimuler les petites annonces pour les surplus, invendus ou produits hors calibres... La plateforme sera refondue en 2022.



## LES LEVIERS ET FREINS D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL – COMPTE-RENDU DES ECHANGES

---

Lors des deux rounds de cet atelier, les participants (producteurs, cantines, facilitateurs) ont identifié une série de contraintes lorsqu'un établissement de la restauration collective décide de relocaliser son approvisionnement en produits alimentaires.

### MARCHES PUBLICS

---

Les marchés publics ont été identifiés comme une première contrainte à franchir. Côté cantines, on s'étonne parfois de ne pas avoir d'offre venant de producteurs locaux. Pour les grands établissements qui demandent des volumes importants, ils doivent s'assurer de la capacité du fournisseur à respecter les quantités demandées. Côté producteurs, on souligne toute une série de difficultés : manque d'information sur les échéances et la publication des marchés publics, activité chronophage et lourde d'un point de vue administratif, manque de coordination avec les établissements avoisinants.

→ Des plateformes B2B de publication des MP alimentaires tels que le Clic Local pourraient permettre à l'information de mieux circuler, et aux acteurs de mieux se coordonner pour y répondre. Rappelons qu'il est possible pour les producteurs de s'associer sans aucune forme juridique particulière pour répondre à un marché public, ce qui peut faciliter leur capacité à répondre à certains volumes ou certains lots. Des initiatives locales travaillent justement à fédérer des producteurs par filières pour approvisionner des épiceries locales et les collectivités.

Si ce n'est pas déjà le cas, découvrez notre [Guide pour des marchés publics alimentaires durables](#), à destination des cantines, mais aussi des producteurs !

## LOGISTIQUE

---

Les contraintes logistiques ont été maintes fois soulignées : normes AFSCA, producteurs locaux parfois dans l'incapacité d'assurer un service de livraison régulier, volumes parfois difficiles à atteindre pour les demandes de grosses structures... L'offre des producteurs locaux ne répond parfois pas aux attentes des établissements de la restauration collective, et une expérience infructueuse d'approvisionnement local peut s'avérer très démotivante pour tous les acteurs, c'est pourquoi il est important de bien communiquer sur ces aspects logistiques. Les acteurs de l'approvisionnement et les cantines doivent pouvoir être à l'écoute et comprendre les contraintes incombant à chaque partie pour mieux solutionner les problèmes : respecter la saisonnalité, se spécialiser dans l'approvisionnement de quelques produits ciblés, privilégier les produits frais plutôt que 4<sup>ème</sup> gamme (ou des produits de 4<sup>ème</sup> gamme à prix juste pour les producteurs), avoir des garanties quant au respect des livraisons...

Les rencontres de l'approvisionnement sont justement l'endroit idéal pour les acteurs de l'approvisionnement et les cantines de venir discuter de façon très pratique des produits désirés, des modalités de livraison, des marchés publics à venir... Jetez un œil aux prochaines rencontres (18 mai à Mons, 12 septembre à Namur, 7 décembre à Marche-en-Famenne) et [inscrivez-vous via ce lien](#).

## SENSIBILISER & EDUQUER AU GOUT

---

Les usagers des cantines peuvent être surpris par certains produits locaux : un yaourt plus acide, des poulets moins tendres... Pour ne pas se heurter à une levée de bouclier de la part des utilisateurs de la cantines, il est très important de les sensibiliser en leur expliquant les enjeux liés à une relocalisation des produits qu'ils consomment, ou en organisant des ateliers de rééducation au goût.

Formation collective gratuite associée : « Communiquer sur mon engagement dans le Green Deal Cantines Durables » le 10 mai en virtuel ([inscrivez-vous ici](#)) « Communiquer sur l'alimentation durable auprès d'un public non sensibilisé » le 8 décembre 2022 en virtuel ([inscrivez-vous ici](#)).

## COOPERATIVE

---

Les groupements de producteurs ou coopératives de producteurs peuvent favoriser un approvisionnement local. Une gamme de produits plus diversifiée, un service client, des livraisons plus régulières, des opportunités de transformation, des volumes plus conséquents... sont autant d'avantages pour les cantines et producteurs.

## REORGANISATION

---

La réorganisation fait partie intégrante du processus de relocalisation de son approvisionnement : réorganisation des livraisons, du stockage des produits, changement de recettes, nouvelles pratiques de préparation... L'établissement doit être en mesure d'adapter sa répartition des tâches au sein de l'équipe cuisine et de l'équipe de service.

Formation collective gratuite associée : « Sé réorganiser pour cuisiner du frais : Quelle organisation d'équipe ? Quels équipements privilégier ? » le 29 septembre 2022 au Centre l'Illon de Namur ([inscrivez-vous ici](#)).

## PRIX

---

La question du coût de certains aliments locaux peut poser parfois problème lorsque les structures ont un budget strict à consacrer à l'alimentation. Des moyens existent pourtant pour dégager suffisamment d'argent qui peuvent ensuite être réinvestis dans un approvisionnement plus localisé : lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des grammages (foodcost), plus de protéines végétales...

Formation collectives gratuites associées : « La lutte contre le gaspillage et la gestion des coûts » le 4 mai 2022 au Centre l'Ilon de Namur ([inscrivez-vous ici](#)). « Fiches de production / fiches recettes et coûts associés » le 18 mai dans les bureaux de Manger Demain à Namur ([inscrivez-vous ici](#)).

## VOLONTE

---

Enfin, c'est la volonté qui est ressorti le plus souvent des échanges de cette table. Il faut de la volonté à chaque étape du processus de relocalisation, de la part de tous les acteurs, pour surmonter les contraintes précitées.

## EN QUELQUES MOTS, VOICI LE RÉSUMÉ DES ÉCHANGES

